TAGLIAVERDURE FNT

VEGETABLE CUTTER
COUPE-LEGUMES
GEMÜSESCHNEIDER
CORTAVERDURAS
ОВОЩЕРЕЗКА

MODELLO / MODÈLE / MODELO	MODEL / MODELL / МОДЕЛЬ	FNT	FNT2V
POTENZA / PUISSANCE / POTENCIA	POWER / LEISTUNG / МОЩНОСТЬ	0,37 kW (0,5 HP)	0,55 kW (0,75 HP) 0,45 kW (0,6 HP)
ALIMENTAZIONE / BRANCHEMENT / ALIMENTACIÓN	POWER SUPPLY / STROMVERSORGUNG / ПОДКЛЮЧЕНИЕ	230V/1N/50Hz 230-400V/3N/50Hz	400V/3N/50Hz
VELOCITÀ / VITESSE / VELOCIDAD	SPEED / GESCHWINDIGKEIT / СКОРОСТЬ	255 rpm	255/165 rpm
DIMENSIONI BOCCA OVALE / OVAL OUTLET DIMENSIONS / DIMENSIONS DE BOUCHE OVALE / ABMESSUNGEN DER OVALEN ÖFFNUNG / DIMENSIONES BOCA OVALADA / РАЗМЕРЫ ОВАЛЬНОГО ОТВЕРСТИЯ		~147x75 (mm)	
DIMENSIONI BOCCA TONDA / ROUND OUTLET DIMENSIONS / DIMENSIONS DE BOUCHE RONDE / ABMESSUNGEN DER RUNDEN ÖFFNUNG / DIMENSIONES BOCA REDONDA / РАЗМЕРЫ КРУГЛОГО ОТВЕРСТИЯ		ø 46 (mm)	
DIMENSIONI / DIMENSIONS / DIMENSIONES	DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / РАЗМЕРЫ	240x450x580h (mm)	
PESO NETTO / POIDS NET / PESO NETO	NET WEIGHT / NETTOGE WICHT / ВЕС НЕТТО	18 Kg	19 Kg
PESO LORDO / POIDS BRUT / PESO BRUTO	GROSS WEIGHT / BRUTTOGEWICHT / ВЕС БРУТТО	20 Kg	21 Kg
DIMENSIONI IMBALLO / PACKAGED DIMENSIONS / DIMENSIONS DE L'EMBALLAGE / VERPACKUNGSABMESSUNGEN / DIMENSIONES DEL EMBALAJE / РАЗМЕРЫ УПАКОВКИ		620x300x580h (mm)	
VOLUME IMBALLO / PACKAGED VOLUME / VOLUME DE L'EMBALLAGE / VERPACKUNGSVOLUMEN / VOLUMEN DEL EMBALAJE / ОБЪЕМ УПАКОВКИ		0,108 m^3	



FNT

Macchina per tagliare/affettare frutta, ortaggi, verdure in varie forme e misure, grattugiare formaggio, pane secco, cioccolato, nocciole, sfilacciare carote, sedano, patate, mele, rape, barbabietole, mozzarella.
Carcassa in acciaio inox - coperchio e maniglia in policarbonato alimentare - microinterruttore di sicurezza su maniglia e bocca - doppia bocca inserimento prodotto.
Accessori: dischi da taglio in vari modelli.

An appliance for cutting/slicing fruit and vegetables in various shapes and sizes, grating cheese, dry bread, chocolate, nuts; shredding carrots, celery, potatoes, apples, turnips, beetroots and Mozzarella.
Stainless steel body - cover and handle in food-safe polycarbonate - safety microswitch on the handle and the inlet - dual inlet for insertion of the food product.
Accessories: cutting discs of various types.

Machine pour couper/trancher les fruits, les légumes de différentes formes et tailles, râper le fromage, le pain sec, le chocolat, les noisettes, effiler les carottes, le céleri, les pommes de terre, les pommes, le céleri-rave, la betterave, la mozzarella.
Corps en acier inox - couvercle et poignée en polycarbonate alimentaire - microcontact de sécurité sur la poignée et la goulotte - double goulotte d'introduction.
Accessoires: disques à découper de différents modèles.

Maschine zum Schneiden/Aufschneiden von Obst und Gemüse in verschiedenen Formen und Größen, zum Reiben von Käse, trockenem Brot, Schokolade, Nüssen, zum Raspeln von Karotten, Sellerie, Kartoffeln, Äpfeln, Rüben, Rote Beete und Mozzarella.
Rahmen mit Kratzschutz-Lacküberzug - Deckel und Griff aus lebensmittelechtem Polykarbonat - Sicherheitsmikroschalter auf Griff und Öffnung - Doppelte Produkteinführöffnung.
Zubehör: Schneidscheiben in verschiedenen Modellen

Máquina para cortar / rebanar frutas, hortalizas, verduras de diferentes formas y medidas, rallar queso, pan seco, chocolate, avellanas, cortar en tiras zanahorias, apio, patatas, manzanas, nabos, remolachas, mozzarella.
Carcasa de acero inoxidable - tapa y manija de policarbonato para alimentos - microinterruptor de seguridad en la manija y la boca - boca doble para la introducción del producto.
Accesorios: Discos de corte de varios modelos.

Машина предназначена для резки/тонкой нарезки фруктов и овощей на кусочки различных форм и размеров, натирания сыра, сухарей, шоколада, фундука, шинкования моркови, сельдерея, картофеля, яблок, репы, свеклы, мягкого сыра моцарелла.
Корпус из нержавеющей стали, крышка и рукоятка из пищевого поликарбоната, предохранительный микровыключатель на рукоятке и на отверстии, двойное отверстие для загрузки продукта.
Комплектующие: режущие диски различных моделей.

Fimar Catalogo 2015.indd 54 27/07/16 09:38